

Programma ministeriale “Laboratorio settore cucina” BIENNIO INIZIALE

Obiettivi generali del biennio

A conclusione del biennio ed integrazione degli obiettivi già indicati per il Laboratorio di Cucina, lo studente deve dimostrare di:

- Conoscere il ristorante ed i suoi reparti, l'arredo, gli utensili, le attrezzature e gli interventi più comuni per provvedere alla sua pulizia e buona conservazione
- Conoscere la terminologia tecnica delle attrezzature e saperle utilizzare in modo appropriato
- Sapersi collocare all'interno dell'organizzazione di una brigata, conoscendo le precise funzioni tecnico professionali di ogni suo componente e il contributo che ogni figura professionale deve dare all'organizzazione generale del lavoro
- Raggiungere capacità di autodisciplina e di autocontrollo nonché di collaborazione e di interscambio con i vari componenti della brigata
- Saper accogliere la clientela e sviluppare le sue capacità di contatto e di comunicazione con la stessa
- Conoscere le tecniche di base dei diversi tipi di servizio e saperli realizzare, in collaborazione con la Brigata, in rapporto alle varie situazioni che si presentano
- Avere acquisito un metodo di lavoro ordinato e razionale nella disposizione, preparazione e decorazione dei tavoli e della sala, nonché nella presentazione delle pietanze e delle bevande
- Avere relazioni non solo funzionali (prelievo, comande) con il reparto di cucina e di economato, ma saper stabilire con gli stessi rapporti di collaborazione e di interscambio
- Possedere le nozioni più elementari di Bar, del quale deve saper conoscere e classificare le attrezzature e i prodotti, realizzando alcuni primi servizi fondamentali
- Saper analizzare e comprendere le proprie reazioni rispetto alle varie situazioni di lavoro e alle qualità umane e professionali che il settore richiede

Blocchi tematici

1° anno

- Il reparto di sala e i locali annessi (attrezzature, utensilerie, arredi, organizzazione d'insieme)
- Il personale di sala: figure professionali, gerarchia, rapporti, etica professionale
- Igiene della persona, degli utensili, degli arredi, delle attrezzature e dei locali
- Prevenzione antinfortunistica
- La mise en place
- I buoni prelievo
- Vari metodi di servizio
- Il menù (impostazione grafica)
- Preparazione di insalate
- Preparazione di macedonie di frutta
- Le colazioni, la caffetteria e il relativo servizio
- Il servizio del vino e delle bevande analcoliche
- Il Bar (struttura, settori, attrezzature e utensileria, servizi vari)
- Il personale di Bar: figure professionali

2° anno

Continua lo studio e l'approfondimento dei seguenti blocchi tematici già avviati nel 1° anno.

- Il personale di sala: rapporti tra i componenti della brigata, rapporti con gli altri reparti, rapporti con la clientela
- La manutenzione e la conservazione dell'utensileria e degli arredi
- La mise en place per i vari tipi di tavoli
- Vari metodi di servizio
- Il menù: composizione e realizzazione grafica

Nuovi blocchi tematici.

- Trancio e porzionatura di formaggi, frutta e desserts
- La comanda e l'uso dei buoni nel servizio

- Il menù fisso
- Bevande a bassa e media gradazione alcolica
- Vini: tecniche di servizio e abbinamenti
- La sala: tecniche di disposizione e di decorazione
- Gli aperitivi: ingredienti base, gradazione alcolica, grammature e servizio

Obiettivi didattici specifici

1° anno

- Curare il portamento e l'igiene della persona, la pulizia dell'utensileria e degli arredi
- Organizzare e tenere ordinato il proprio posto di lavoro
- Saper stabilire i rapporti funzionali e di collaborazione nella brigata, sostituendo gli altri o ruotando nello svolgimento dei compiti affidati alle varie figure professionali
- Identificare gli arredi, le attrezzature e l'utensileria di sala e bar, conoscendone la terminologia tecnica
- Saper redigere i buoni prelievo
- Effettuare con precisione e rapidità lo "mise en place" di un tavolo
- Saper preparare insalate, macedonie, bevande calde e fredde, servire le piccole colazioni
- Impostare graficamente un menù
- Accogliere con disponibilità e sicurezza un cliente e saper avviare con lui una semplice conversazione
- Realizzare i più semplici servizi di pietanze e di bevande richiesti in un ristorante

2° anno

- Realizzare la stesura grafica completa di un menù
- Conoscere le tecniche di disposizione e di decorazione di tavoli e di sale di varie dimensioni e forme
- Eseguire con ordine e precisione trancio e porzionatura di frutta, formaggi, desserts e il relativo servizio
- Compilare buoni di prelievo e di comanda tipo
- Conoscere i vini principali delle regioni italiane e stabilire delle classificazioni in base alle loro caratteristiche organolettiche
- Saper analizzare le caratteristiche fondamentali delle pietanze e del vino e definire i primi fondamentali abbinamenti
- Saper valutare e realizzare le varie grammature per la composizione degli aperitivi e provvedere al loro servizio
- Saper leggere e sintetizzare una ricetta e presentare un menù, evidenziando le sue caratteristiche compositive e dietetiche
- Conoscere le modalità fondamentali che caratterizzano il servizio dei vini e saperle eseguire con correttezza